

CONTACTS **LECTEURS**

Office de Tourisme de Saint-Jean-de-Luz
20, BD VICTOR HUGO,
64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
TÉL : (33)5 59 26 03 16
FAX : (33)5 59 26 21 47
infos.tourisme@saint-jean-de-luz.com
www.saint-jean-de-luz.com/fr



CONTACTS **PRESSE**



LAC D'ANNECY
110, allée du Soleil - 74320 Sevrier • tél : +33 (0)4 50 66 93 25
PARIS
174, rue du Temple - 75003 Paris • tél : +33 (0)1 71 60 33 53
site internet : www.duodecim.com • e-mail : contact@duodecim.com

Crédits photos : Claude Medale - Tuvemafoto - Boris Sensamat



LE DÉBUT **D'UNE BELLE HISTOIRE**

Dossier de presse 2015



SAINT-JEAN-DE-LUZ
CARNETS DE VOYAGES 2015



Blottie au cœur d'une vaste baie, entre océan et montagnes, Saint-Jean-de-Luz est une destination balnéaire de caractère prisée sur la côte atlantique. Forte de son héritage culturel, la cité des corsaires s'est développée en conservant son identité, empreinte de traditions. Si le temps où les pêcheurs de baleines s'aventuraient au large de Terre-Neuve est loin, thoniers et sardiniers sommeillent encore dans son joli port de pêche. Ses petites ruelles piétonnes reliant l'océan au centre historique et ses anciennes demeures témoignent de la fortune des armateurs du XVIIème siècle et conservent le souvenir du roi soleil qui s'y maria en 1660. Pionnière du tourisme balnéaire grâce aux bienfaits des bains de mer, Saint-Jean-de-Luz s'impose toujours comme une destination de bien-être avec deux centres de thalassothérapie ouverts toute l'année. Véritable concentré de Pays basque, Saint-Jean-de-Luz c'est avant tout un art de vivre. Les nuits sont douces, bercées par les vagues de l'océan, les découvertes culinaires étonnantes, les soins ressourçants, les activités insolites, l'artisanat florissant, les boutiques dernier cri et les rencontres colorées. Des moments chaleureux à partager en couple, entre amis ou en famille. A la fois élégante, sportive et conviviale, Saint-Jean-de-Luz dévoile ses nouvelles bonnes adresses au fil d'un carnet de voyages dédié à l'été 2015.

~ 10 BONNES RAISONS D'Y ALLER ~

- *› Surfer au coucher du soleil*
- *› Se prendre pour un marin-pêcheur*
- *› Vibrer au rythme des traditions basques et s'initier à la pelote basque*
- *› Se ressourcer toute l'année en thalasso*
- *› Plonger dans l'océan en toute sécurité*
- *› S'imprégner de l'histoire des corsaires*
- *› Admirer la vue sur le littoral de la pointe Sainte Barbe*
- *› Réveiller ses papilles en dégustant kanougas, macarons ou autres spécialités locales*
- *› S'approvisionner au marché traditionnel des Halles*
- *› Faire ses emplettes toute l'année même le dimanche*

SOMMAIRE

• UN PEU D'HISTOIRE... •

Saint-Jean-de-Luz est née sur un site original de terres basses et humides à l'embouchure de la Nivelle, d'où son nom basque Donibane Lohizune (Saint Jean des Marais)

XIème siècle | Premières mentions de la ville « Sanctus Johannes de Luis ».

1150 | Saint-Jean-de-Luz est donnée au chapitre cathédral de Bayonne.

1558 | La ville est incendiée, la maison Ezkerrenea et les fondations de l'église sont épargnées.

1570 | Saint-Jean-de-Luz devient ville libre et franche. Sans enceinte fortifiée, la cité vit sous la menace des invasions et des pillages.

1659 | Le Traité des Pyrénées met fin à la guerre entre la France et l'Espagne.

1660 | Union de Louis XIV et de l'Infante Marie Thérèse d'Autriche, fille aînée du Roi d'Espagne, Philippe IV.

1707 | Édification d'un mur pour protéger la ville des fureurs de l'océan.

1715 | Le traité d'Utrecht dépossède la France de ses droits de pêche à Terre Neuve, ruinant l'économie portuaire.

1822 | 8 jours de tempête balayent plus d'un quart de la cité.

1864 | Napoléon III décide de la construction des digues de Socoa, de Sainte-Barbe et de l'Artha, respectivement de 325, 180 et 250 mètres.

1843 | Création d'un établissement de bains de mer afin d'attirer les touristes étrangers.

1864 | L'arrivée du chemin de fer et la mode lancée par l'impératrice Eugénie favorisent le développement du tourisme.

1880 | Construction d'un nouvel établissement de bains sur la grande plage et du grand Casino du boulevard Thiers.

1883 | Édification du kiosque à musique en bois.

1893 | Construction du premier golf des « Anglais » à Sainte Barbe et des Halles.

1910 | Saint-Jean-de-Luz devient la station à la mode. On y croise Alphonse XIII d'Espagne, le prince de Bavière, le prince de Galles, le maharadjah de Kapurtala, les grands ducs Boris et Paul de Russie...

1912 | La ville est classée station thermale et climatique.

1928 | Inauguration du Casino de la Pergola, conçu par Mallet-Stevens.







CONCENTRE
DE PAYS BASQUE

Aux portes de l'Espagne, proche de Bayonne, Biarritz et des villages typiques comme Sare ou Espelette, Saint-Jean-de-Luz est le point de départ idéal pour visiter le Pays basque. Surfeurs, golfeurs, pêcheurs, artisans, joueurs de pelote, les luziens sont avant tout fiers de leur identité basque. Une identité qu'ils partagent au fil de créations, d'activités sportives et de fêtes.





• SHOPPING •

ESPADRILLES COUSUES MAIN NICOLE PARIÈS

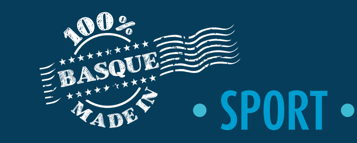
Nicole Pariès utilise des matières naturelles dans la fabrication artisanale de ses espadrilles écologiques : toile de jute, coton, soie, cuir … L'alliance de savoir-faire ancestraux et de techniques modernes remet l'espadrille traditionnelle au goût du jour. Ballerines, mules, nu-pieds, escarpins, le choix est vaste, les couleurs et les imprimés variés. Allure chic et décontractée garantie pour ces modèles cousus mains dans son atelier luzien.

Tarifs : De 15 à 95 euros.
Contact : 05 59 26 15 94 • www.espadrille-paries.com

ATELIER CUIR MANUFACTOUM

Sandrine Bodenave et Christelle Osès créent et fabriquent des sacs et des accessoires en cuir et toile basque dans la pure tradition de l'artisanat d'art. Diplômée en sellerie maroquinerie d'art à l'école Boudard, Sandrine fait ses armes au sein de la maison Hermès. De retour au Pays basque, elle étoffe son apprentissage auprès d'artisans en maroquinerie avant de lancer son atelier à Saint-Jean-de-Luz. Christelle la rejoint en 2005 pour une collaboration résolument créative et fructueuse. Les cuirs sont tannés chez Carriat à Espelette et chez Garat à Armendaritz. Les tissus viennent de la maison Charles Larre à Biarritz.

Contact : 05 59 47 39 44 • www.sacs-manufactoum.com



• SPORT •

INITIATION À LA PELOTE BASQUE

Issue d'une évolution du jeu de paume, la pelote basque se décline en une multitude de spécialités qui dépendent du lieu de pratique, de l'instrument et de la balle. Pala, xistera, main nue ou cesta punta, la discipline la plus rapide et la plus spectaculaire, dans tous les cas, il s'agit de faire preuve de force, d'adresse et d'agilité ! Pendant deux heures, les vacanciers, petits ou grands, s'initient à ce sport empreint de traditions culturelles. Avec un moniteur diplômé d'Etat.

A partir de 8 ans.
Tarifs adulte : 8 € ; - de 12 ans : 5 €.
Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16
www.saint-jean-de-luz.com

INTERNATIONAUX DE CESTA PUNTA DU 7 JUILLET AU 27 AOÛT

Avec ses trois trinquets, son fronton et son Jai Alai, la ville accueille les meilleurs joueurs mondiaux de pelote basque. Plus de 20 000 spectateurs sont attendus chaque année pour assister aux internationaux de Cesta Punta. Le jeu consiste à renvoyer contre le fronton luzien la pelote servie par l'adversaire qui atteint des vitesses de 200 à 300 km/heure, ricochant sur les murs du côté et parfois du fond. Disputées par équipes de deux joueurs, un « avant » et un « arrière », les parties de Cesta Punta sont strictement jugées selon les règles internationales. Spectacle garanti avec l'élite mondiale de la discipline dont le français Eric Irastorza.

Contact : Office de Tourisme • 05 59 51 65 30
www.cestapunta.com



• GOURMANDISES •

DOUCEURS DU CONFISEUR PARIÈS

Depuis plus d'un siècle, la maison Pariès concocte ses gourmandises dans la pure tradition familiale. Parmi elles, les Kanougas, la plus ancienne spécialité de l'établissement : de délicieux caramels tendres et fondants en chocolat, parfois enrichis de noix ou noisettes et parfumés au café ou à la vanille. Les Mouchous, quant à eux, révèlent un intérieur moelleux à la saveur de l'amande douce sous une croûte craquante.

Contact : 05 59 26 01 46 • www.paries.fr

MACARONS DE CHEZ ADAM

Fondée en 1660 à Saint-Jean-de-Luz, la Maison Adam séduit les gourmands avec de succulents macarons naturels. Le « Paréa Gabéa » est moelleux et fondant. A base de blancs d'œufs, de sucre et d'amandes, c'est sans aucun doute le petit secret de fabrication qui en fait le seul véritable macaron de la ville.

Contact : 05 59 26 02 13 • www.macarons-adam.com

SPÉCIALITÉS

- **Le gâteau basque** à la crème ou à la confiture de cerises noires
- **Les macarons** de la Maison Adam
- **Les Kanougas et les Mouchous** de la Maison Pariès
- **Le mamia :** caillé au pur lait de brebis
- **L'ardi gasna :** fromage de brebis accompagné de confiture de cerises
- **Le ttoro :** soupe de poisson traditionnelle
- **L'axoa :** émincé de veau avec des épices et piments
- **Le txakoli :** vin blanc pétillant
- **Le sagarno :** cidre basque
- **L'irouleguy :** vin français et basque d'appellation d'origine contrôlée de l'un des plus petits vignobles de France



• EVÈNEMENTS •

FÊTES DE LA SAINT-JEAN DU 18 AU 22 JUIN

C'est au début de l'été que l'on célèbre les fêtes patronales de la ville. Fière de son identité basque, toute la population est habillée en rouge et noir, aux couleurs de la cité. Encierro tikki, tamborrada des enfants, tamborrada neska, jeux de force basque, pelote basque, bandas, Kaskarot banda, mutxikos, aurresku, fête foraine, animations sportives (sauvetage côtier, course à pied…), concerts, concours gastronomiques, toro de fuego, feux traditionnels de la Saint-Jean…La tradition se perpétue au rythme des chants et danses basques dans une ambiance familiale et conviviale.

Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16
www.saint-jean-de-luz.com



• CULTURE •



ECOMUSÉE BASQUE JEAN-VIER

Cet itinéraire-spectacle d'une heure est une immersion chaleureuse dans l'âme basque au travers de films, jeux de lumières et explications. A découvrir : la liqueur basque Izarra, le fronton et ses jeux, l'artisanat, la place du village, la culture basque et ses danses, l'architecture, histoire du tissu basque…

Tarifs adultes : 7,50 € ; enfants : 3,20 € ; famille (à partir de 3 enfants) : 18 €.
Contact : 05 59 51 33 23 • ecomuseebasque@jean-vier.com




DANS LES COULISSES DU PORT DE PÊCHE





• ZOOM SUR LES MAISONS DE CORSAIRES •

Les corsaires ont marqué l'histoire de la ville, leurs noms sont gravés sur une dalle commémorative ainsi que sur les plaques de certaines rues. Munis d'une lettre de marque du roi limitée dans le temps, les corsaires étaient habilités à s'emparer et à piller les bateaux ennemis contrairement aux pirates qui écumaient les mers pour leur propre compte et risquaient la pendaison. Les pêcheurs basques reconvertis en corsaires étaient si doués et leurs prises si abondantes que la ville était surnommée « nid de vipères » par les anglais. Aujourd'hui on peut encore admirer certaines maisons de la quarantaine d'armateurs que comptait la ville au XVIIIème siècle.

Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16 • www.saint-jean-de-luz.com

• QUELQUES DATES •

XIVème siècle	La ville tire profit de la pêche et de l'activité maritime de son port.
XIVème siècle	La chasse aux cétacés est difficile, les pêcheurs s'aventurent plus loin dans l'océan, ils explorent les premiers bancs de Terre Neuve. La pêche à la morue, très lucrative, est a l'origine d'un développement économique sans précédent.
1713	Le traité d'Utrecht dépossède la France de ses droits de pêche à Terre Neuve, ruinant l'économie portuaire.
XIXème siècle	La pêche retrouve un second souffle grâce à la sardine et à l'anchois. La rame et la voile sont remplacées par la vapeur.
1945	La pêche à la sardine s'effondre. La ville se tourne vers l'exploitation du thon dans le Golfe de Gascogne et sur les côtes du Sénégal.
1954	Saint-Jean-de-Luz devient le premier port thonier de France.
70's	Les quotas et la raréfaction du thon font reculer l'activité.
1992	Le programme de restructuration du port et la diversification des pêches (anchois, merlus, chinchards, daurades, thons, sardines...) relancent l'activité.
2015	Une quarantaine de bateaux en activité.

• VIS MA VIE DE MARIN PÊCHEUR •

| PÊCHE AU LARGE |

Une matinée de pêche à 3 kilomètres de la côte sur les plateaux rocheux. Pour attraper les poissons de roches, l'équipage prépare les cannes à pêche en fibre de verre ainsi que les appâts naturels : des lamelles de seiche. Au menu : serrans, girelles, tacauds, rascasses, dorades et poulpes. En prime : points de vue panoramiques sur la côte basque.

Lundi, mardi, vendredi, samedi (Juillet et Août).
Départ : 8h00, retour : 11h30.
Tarif : 35 €.
Contact : Nivelle • 06 09 73 61 81
www.croisiere-saintjeandeluz.com

| VIS MA VIE DE MARIN PÊCHEUR |

Embarquement le temps d'une marée, à bord du bateau Ordagna pour partager le quotidien de l'équipage. Une sortie pédagogique pour les apprentis moussaillons du départ du port jusqu'au débarquement du poisson vendu à la criée.

Contact : Bateau Ordagna • 06 42 70 61 67

• DANS L'ASSIETTE •

| ACCENTS MARITIMES : CHEZ PABLO |

Derrière les Halles de Saint-Jean-de-Luz, l'un des plus vieux restaurants de la ville propose des menus aux accents maritimes : le thonier, le chalutier et le batteleku. Les spécialités basques : chipirons à l'encre (encornets) et Txangurro (gratin de crabe) sont servis dans la bonne humeur.

Tarifs : entrée plat et dessert 30 € ; menu du jour le midi 16 €.
Contact : 05 59 26 37 81 • www.restaurant-chez-pablo.com

| IDÉE RECETTE |

Merlu « JEANNE », betteraves & fleurs de bégonia
Fabrice IDIART chef de l'Ilura

« Ce pintxo représente mon univers, mon état d'esprit actuel...En effet, le merlu de ligne est un poisson pêché sur les côtes de ma ville, Saint-Jean-de-Luz. J'ai eu envie de l'associer à mes racines familiales qui se trouvent dans les terres, d'où le choix de la betterave (qui est un légume trop souvent méprisé). De plus, baignant depuis une année entière dans le monde enfantin et acidulé de ma fille, les couleurs « girly » et les fleurs sont le reflet du bonheur que mon rôle de papa peut me donner... Ma fille se prénomme Jeanne ! »

Ingredients

Viennoise de bégonias : 100g de beurre • 50g de chapelure • 10g fleurs de bégonia • Sel | **Betteraves rôties** : 6 betteraves • Gros sel | **Sauce merlu/bégonia** : 3 échalotes • 100g vinaigre blanc • 50cl fumet poisson • 20g fleurs de bégonia • 250g beurre demi-sel | **Betteraves marinées** : 3 betteraves • 10g sucre • 20g vinaigre • 30g eau • sel | **Betteraves crues** : Betteraves fanes • Glaçons | **Tuiles bégonia** : 10g beurre • 5cl vinaigre • 10g farine • 10g amandes hachées • 5g poudre de bégonias séchés

Préparation

- Portionner dans chaque filet de merlu des petits pavés d'environ 90g.
- Réaliser un fumet avec les arêtes.
- Viennoise : travailler le beurre pommade avec le reste des ingrédients, étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Au moment, tailler des carrés de la forme de chaque pavé de merlu.
- Sauce : émincer les échalotes, recouvrir de vin blanc, réduire à sec. Ajouter le fumet, laisser réduire de moitié, ajouter le beurre bien froid. Mixer avec les fleurs de bégonia, passer au chinois, réserver.
- Betteraves rôties : laver, frotter les betteraves, les envelopper dans du papier aluminium. Cuire sur du gros sel 2 à 3h à 160°C.
- Betteraves marinées : tailler finement les betteraves, les mettre 10 min au sel, les rincer. Faire bouillir le vinaigre avec l'eau et le sucre, verser l'ensemble bouillant sur les betteraves, réserver au frais.
- Betteraves crues : tailler finement les betteraves, les plonger dans l'eau glacée afin de les raffermir.
- Tuiles bégonia : mélanger tous les éléments secs, ajouter le vinaigre puis les blancs, terminer par le beurre fondu. Bien mélanger, étaler et cuire 1h à 130°C.
- Finition : cuire doucement les merlus afin de les garder translucides, les dresser harmonieusement avec le reste des éléments. Servir la sauce à part.



• TEMPS FORTS •

| MERLU D'AVRIL - SAMEDI 11 ET DIMANCHE 12 AVRIL |

Le merlu pêché entre avril et septembre est le produit phare de Saint-Jean-de-Luz. Sa particularité : son mode de pêche artisanale, à la ligne, à la journée dans la fosse de Capbreton et dans la Golfe de Gascogne. Cette technique traditionnelle permet de préserver l'aspect et la qualité du poisson et garantit une fraicheur exceptionnelle. C'est la troisième édition de ce rendez-vous agro-culinaire qui vise la promotion de la filière pêche. Au programme : animations sur le port et à la criée, conférences et concours de cuisine à la Grillerie de Sardines, expositions, visites et des dégustations de merlu sous toutes ses formes dans les restaurants de la ville (merlu koskera, à l'espagnol ...).

Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16 • www.merludavril.com

| Fête du Thon - Samedi 11 Juillet |

Cette fête traditionnelle animée par les associations luziennes se déroule sur le port de pêche et ses alentours. Familiale et gastronomique, l'évènement est rythmé par le son des bandas et des groupes de musiques. Bal, toro de fuego et animations diverses sont également au programme. Et pour le menu : du thon évidemment !

Informations : menu 13 € (Thon/piperade, gâteau basque et une boisson).
Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16 • www.saint-jean-de-luz.com

• IDÉE DE PORTRAIT •

| ANNE-MARIE VERGEZ : FEMME, PATRON ET PÊCHEUR DE MERLU DE LIGNE |

Il est 5h lorsqu' Anne-Marie quitte le port avec son équipage pour rejoindre la fosse de Capbreton. Près de 2h00 de navigation pendant lesquelles il faut accrocher les sardines aux 3000 hameçons qui serviront d'appâts aux merlus. Le principe de cette pêche traditionnelle : disposer une multitude de lignes à intervalles réguliers, mouillées pour quelques heures. Une fois les lignes remontées, retour à la criée où les poissons sont nettoyés et étiquetés dans le respect de la charte de qualité. Seule représentante de la gente féminine parmi les 130 pêcheurs de Saint-Jean-de-Luz, Anne-Marie œuvre au quotidien pour la pratique d'une pêche durable. Investie, patron de son bateau, elle défend l'idée d'une pêche sélective, respectueuse de l'environnement et de la ressource en poisson.

GLISSE **GASTRONOMIQUE**

Saint-Jean-de-Luz, c'est à la fois une nature préservée et grandiose, un patrimoine architectural riche, des savoir-faire ancestraux, des bonnes adresses et des bonnes tables. Idée séjour à partager à 2 sous le signe de la glisse et de la gastronomie.



• QUOI FAIRE ? •

| NOUVEAU - SURF AU COUCHER DU SOLEIL |

Franck Geledan, professeur à l'école française du surf, encadre la plus insolite des initiations de glisse. Deux heures entre la plage et l'océan avec le soleil rouge flamboyant qui se couche à l'horizon. Conseils techniques, exercices de body surf et découverte de la force des courants. Nul doute que cette première leçon dans le sillage de Bixente Lizarazu fera des adeptes.

Tarifs : 2 h : 40 € ; 3 x 2 h : 110 € ; 5 x 2 h : 170 €.
Contact : Franck Geledan • 06 89 33 35 54
www.newschoolsurf.com

| NOUVEAU - DÉCOUVERTE DES MYSTÈRES DU LITTORAL |

Une balade en pleine nature pour découvrir les panoramas exceptionnels de Sainte Barbe et de la baie de Saint-Jean-de-Luz en passant par les criques confidentielles d'Acotz. La visite le long de l'océan permet de percer les mystères du littoral et se termine par un atelier dans le jardin botanique témoin du patrimoine végétal de la côte basco-landaise.

Conditions : un mardi sur deux à 10h, en juillet-août. Tarifs : adulte 8 €.
Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16
www.saint-jean-de-luz.com

| TRADITION MARINE EN DUO |

6 jours pour renforcer son capital santé et retrouver sa vitalité dans un cadre serein au bord de l'eau. Au programme : un gommage du corps, 14 soins reminéralisants (applications de boues marines oligo-actives, hydromassages manuels, bains hydromassants reminéralisants, douches océanes) et 9 soins relaxants (hydrojets «santé» et modelages détente).

Tarif : à partir de 1 416 € par personne pour 6 jours en demi-pension et en chambre double standard. Bon plan : offre duo - 20% de remise toute l'année.
Contact : 05 59 51 51 51
www.saint-jean-de-luz.thalazur.fr

• OÙ DÎNER ? •

| APÉRO AU COUCHER DU SOLEIL À LA GUINGUETTE D'ERROMARDIE |

Un concept simple, une vue à couper le souffle. La guinguette d'Erromardie propose à sa carte des huîtres, des crevettes, des bulots, de la chiffonnade de Serrano, des anchois marinés... Face à l'océan c'est l'endroit idéal pour un apéro en amoureux au coucher du soleil.

Exemple de tarif : 6 huitres et un verre de vin blanc 8 €.
Contact : 05 59 43 97 66

| NOUVEAU - ESPRIT BISTRONOMIQUE AU BROUILLARTA |

Une cuisine de saison avec des produits frais et locaux, le tout pour un budget raisonnable, c'est possible ! Le nouveau chef, Guillaume Roget, sommelier de formation, parle avec passion des vins nature qu'il propose à sa carte, issus de l'agriculture biologique et biodynamique comme le domaine d'Arretxea à Irouleguy. Esprit bistronomie pour cette institution luzienne implantée face à la baie avec une vue exceptionnelle sur l'océan, le fort de Socoa et la colline Sainte Barbe.

Nouveau : menu en amoureux. Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées citron et gingembre ; merlu de ligne du pays, risotto au brebis basque, émulsion de chorizo ; mi-cuit au chocolat noir de Tanzanie 75 % glace Mamia (35 €).
Contact : 05 59 51 29 51 • www.restaurant-lebrouillarta.com

~ BONS PLANS ~

| ESCAPADE GOURMANDE |

Txangurro, merlu koxkera, axoa, muxus, kanougas ... autant de spécialités basques qui mettent l'eau à la bouche grâce à ce séjour gourmand. Outre la visite gastronomique de la ville, un itinéraire historique est prévu à travers la cité des corsaires.

Tarif : 2 nuits en hôtel ou chambre d'hôte avec petit-déjeuner (chambre double) + 2 repas dans les restaurants de la ville + 1 balade gourmande pour découvrir les spécialités + 1 découverte de la ville ou de l'écomusée basque : de 130 à 389 euros par personne (en fonction de l'hébergement).
Contact : Office de Tourisme • 05 59 51 65 37
www.saint-jean-de-luz.com

| ESCAPADE DÉTENTE |

3 jours et 2 nuits de bien-être et de sérénité pour se ressourcer dans l'iode du Pays basque. Au programme six soins « bien-être et santé » au centre de thalassothérapie Hélianthal Thalazur, au cœur de la ville avec accès direct à la plage.

Tarif : 2 nuits en hôtel ou chambre d'hôte avec petit-déjeuner (chambre double) + 3 soins par jour + 1 balade gourmande pour découvrir les spécialités + 1 découverte de la ville avec audio-guide: de 281 à 482 euros par personne (en fonction de l'hébergement)
Contact : Office de Tourisme • 05 59 51 65 37
www.saint-jean-de-luz.com







• OÙ DORMIR ? •

| MAISON TAMARIN - CHAMBRES D'HÔTES |

Surplombant l'océan et les Pyrénées, la villa Tamarin est un havre de paix sur un site majestueux bordé de 5 hectares d'espaces verts. Louée avec un chef cuisinier en juillet et en août, la villa ouvre les portes de ses 7 chambres d'hôtes le reste de l'année. Le plus : piscine extérieure salée et chauffée, jacuzzi et accès à pied à la plage de Lafitenia. Selon la saison, un menu du soir avec les produits du marché local et du potager.

Tarifs : sur réservation.
Contact : 05 59 47 59 60 • www.maisontamarin.com

| NOUVEAU - VAGUES ET ÉCUME : L'HÔTEL DE PARIS |**

Ambiance bord de mer pour ce charmant hôtel de ville de Saint-Jean-de-Luz. Les 28 chambres entièrement rénovées en 2014 sur le thème marin accueillent tout au long de l'année les vacanciers et les voyageurs d'affaires de passage sur la côte basque.

Tarifs : de 44 € pour la chambre single à 124 € pour la suite junior.
Contact : 05 59 85 20 20 • www.hoteldeparis-stjeandeluz.com

L'ART DE VIVRE
LE SURF AU FÉMININ



Nature, épicurisme et peau halée : mode d'emploi pour une virée entre amies réussie à Saint-Jean-de-Luz.







• QUOI FAIRE ? •

| **BON PLAN** - YOGA AU JARDIN BOTANIQUE |

Au cœur du jardin botanique, surplombant une falaise dominant la baie, la séance d'une heure et demie de yoga incite au calme et à l'introspection. Un cadre époustouflant pour découvrir le hatha yoga ou le ashtanga yoga. Bon plan : 4 cours gratuits ouverts à tous cet été.

Contact : Jardin Botanique • 05 59 26 34 56

| **Stand-up paddle dans la baie au coucher du soleil** |

Né dans les années 60 à Hawaï, le stand-up paddle allie glisse, équilibre et effort physique. Très à la mode sur la côte basque, il se pratique sur une grosse planche de surf avec une pagaie. La baie protégée de Saint-Jean-de-Luz permet de s'initier sur une mer calme à proximité du rivage. Un sport à découvrir en douceur, allié à une jolie balade le long du littoral.

Tarifs : 13 € l'heure
Contact : Sportsmer Saint-Jean-de-Luz • 06 80 64 39 11

~ EXCLUSIF ~

| CONCEVOIR SON BOARDSHORT CHEZ QUIKSILVER |

"Boardriders 162 Campus" c'est 750m2 dédié au shopping, à l'art et à la musique.

Le must : concevoir son shorty, un modèle exclusif made in Saint-Jean-de-Luz cousu main par les couturières Quiksilver à l'étage. Et aussi : ateliers coutures et design de planches encadrés par des artistes nationaux et internationaux ainsi que des concerts tous les jeudis soirs.

Contact : 05 59 51 44 00
www.facebook.com/boardriders162campus

| **NOUVEAU** - JOURNÉE MARINE ENTRE COPINES |

Après un cours de pilates, la promenade débute dans un vaste bassin d'eau de mer chauffée à 33° et se poursuit en cabine de soins : bain hydromassant aux cristaux de sels marins reminéralisants pour une relaxation musculaire profonde, massage détente sous fine pluie d'eau de mer et soin du visage beauté Thalgo pour illuminer le teint.

Tarifs : formule journée beauté marine 119 €
Contact : 05 59 51 51 51 • www.saint-jean-de-luz.thalazur.fr

• OÙ DORMIR ? •

| **NOUVEAU - 100 % BASQUE : HÔTEL TXOKO***** |

Les tissus à rayures basques du créateur luzien reconnu Jean-Vier décorent les 9 chambres entièrement rénovées en 2014 de l'établissement pour une ambiance authentique chic. Ce petit hôtel de charme est situé dans un quartier vivant et festif du centre historique, dans une petite rue débouchant sur la baie.

Tarifs : de 70 à 160€
Contact : 05 59 85 10 45 • www.hotel-txoko.com

| **SURF SPIRIT** - VILLA ARGI-EDER |

4 chambres au décor exotique : tringles bambou, coquillages et bois flottés, autant de souvenirs ramenés des îles qui inspirent les surfeurs. 3000m2 de jardin et la mer pour horizon invitent au dépaysement. A 100 mètres de la plage de Lafiténia et à 200 mètres des plages de Mayarco, cette adresse est une véritable invitation à la glisse.

Tarifs : 66 à 76€ par nuit pour 2 pers avec petits déjeuners.
Contact : villa-argi-eder@orange.fr • 05 59 54 81 6

• OÙ MANGER ? •

| **INCONTOURNABLE** - CHEZ KAKO |

Dans le joyeux brouhaha de cette institution locale au cœur du quartier des halles, la culture du comptoir s'inspire des manières de table de Gipuzcoa (tapas et verre de vin) pour partager les spécialités culinaires basques en toute convivialité comme les chipirons frais à la plancha ou le merlu à l'espagnole.

Tarifs : le midi plat du jour + café 13 €.
Contact : 05 59 85 10 70 • www.restaurant-kako-saintjeandeluz.com

| **NOUVEAU** - SUR LE POUCE : COCOTTE |

Maud et Sébastien cuisinent au gré de leurs envies, des saisons et des découvertes qu'ils font aux Halles de Saint-Jean-de-Luz et chez Adam, leur boulanger-pâtissier préféré. Mets en sauce mijotés et réconfortants cuisinés dans de petites cocottes ou croque-monsieur maison au menu !

Tarifs : de 5 à 15 € • Contact : 05 59 51 15 30

• DU 24 AU 27 SEPTEMBRE •

| LACOSTE LADIES OPEN DE GOLF |

Etape du Ladies European Tour, le tournoi met en concurrence les meilleures joueuses d'Europe pendant 4 jours.

Contact : golf de Chantaco • 05 59 26 14 22

• OÙ SORTIR ? •

| PUB DU CORSAIRE |

Un pub irlandais taillé comme une cale de bateau tout en bois avec une centaine de bières à la carte et des soirées à thèmes.









L'ATLANTIQUE **EN FAMILLE**





• QUOI FAIRE ? •

| WAVE RAFTING DANS LES VAGUES DE SAINTE BARBE |

Deux heures de sensations fortes inédites, d'efforts à plusieurs et parfois de gamelles collectives. Ce rafting des mers embarque jusqu'à 14 personnes dont un moniteur pour une descente ludique dans les vagues avec des rames. Sensations fortes garanties !

Tarif : 35 € • Contact : 05 59 47 21 67

| DANS L'ARÈNE : TORO-PISCINE LABAT |

Contact : 05 58 89 95 00 • www.labat-france.com

La baie sécurisée, les balades en pleine nature basque, les activités de glisse et le patrimoine authentique font de Saint-Jean-de-Luz une destination privilégiée pour les familles.



~ INSOLITE ~

| PÊCHE AUX CHIPIRONS EN PIROGUE HAWAIIENNE |

L'arrivée des nouvelles technologies composites fait de la pirogue ancestrale un formidable engin de glisse et de plaisir. Stable et conviviale, cette embarcation traditionnelle importée des îles permet de faire le tour de la baie de Saint-Jean-de-Luz en deux heures.

Bon plan : voguer au coucher du soleil et s'adonner par la même occasion à la pêche aux chipirons, les calamars basques.

Tarif : 29 € pour 4 personnes.
Contact : Atlantic Pirogue • 05 59 47 21 67
contact@atlantic-pirogue.com

••• QUOI FAIRE ?

| BAIN MARIN MAMAN-BÉBÉ |

Le « Loreamar Thalasso Spa », élu parmi les plus beaux d'Europe, avec sa vue imprenable sur l'océan, invite à la contemplation, au ressourcement et à la remise en forme. Le soin « bain maman - bébé » est une découverte au rythme de bébé du milieu aquatique avec sa maman pour un développement harmonieux.

Tarif : 30 mn réservé aux bébés de 3 à 10 mois • 50 €
Contact : Grand Hôtel Loreamar • 05 59 26 35 36
www.luzgrandhotel.fr

| NOUVEAU - CHASSE AU TRÉSOR DES PETITS MOUSSAILLONS |

Encadrés par un guide, les petits moussaillons découvrent l'histoire de la cité des corsaires à travers des jeux, des ateliers et des anecdotes. Au fil d'un jeu de piste passionnant, ils localisent le trésor. L'animation dure 1h30, le temps idéal pour les parents d'explorer le centre historique grâce aux audioguides de l'Office de Tourisme.

De 7 à 11 ans tous les mercredis et vendredis à 10h durant les vacances scolaires. Tarifs : enfant 6 € ; audioguide 4 €
Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16
www.saint-jean-de-luz.com

| LE 11 JUILLET / MEETING AÉRIEN |

Démonstration spectaculaire de 25 minutes au-dessus de la baie par la patrouille de France. Figures de voltige au programme.

Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16
www.saint-jean-de-luz.com

ADOS ACCROS

| EXCLUSIF - CAMPING SURF EN TANDEM |

Les ados peuvent découvrir ou perfectionner la pratique du surf pendant une semaine avec hébergement au Camping Itsas Mendi****. Le baptême en surf tandem, à deux sur la planche avec un moniteur, est une méthode d'apprentissage originale et très rare en France.

Tarif : 7 jours en famille en mobilehome Marinela 4 personnes à partir de 258 € et 5 jours de surf à 175 € avec l'école H20 prêt du matériel inclus- tandem sur réservation
Contact : 05 59 56 56 50 • www.itsas-mendi.com

| NOUVEAU - SOIN RITUEL ADO |

Les ados profitent de soins adaptés, relaxants et réconfortants au Thalasso Spa Loreamar sur la plage avec vue panoramique sur la baie de Saint-Jean-de-Luz. Pour Elle : un soin du visage de 30 minutes ainsi qu'un bain d'eau de mer de 20 minutes. Pour Lui : un bain d'eau de mer de 20 minutes et un massage du cuir chevelu de 30 minutes.

Tarif : 80 € • Contact : Grand Hôtel Loreamar • 05 59 26 35 36
www.luzgrandhotel.fr

• OÙ DORMIR ? •

| PENSION DE FAMILLE : LES GOÉLANDS* |**

Ce petit hôtel éco-responsable à l'esprit maison de famille affiche 3 étoiles à 300 mètres de la plage et du centre-ville. Ses chambres vues mer ou jardin sont réparties dans 2 villas avec jardin. Cuisine familiale et parking privé (rare à Saint-Jean-de-Luz).

Tarif : à partir de 124€ pour 2 adultes et 2 enfants de moins de 14 ans en chambre et petit-déjeuner.
Contact : 05 59 26 10 05 • www.hotel-lesgoelands.com

| CAMPING EN FAMILLE : ATLANTICA |

A 500 mètres de la plage, dans le quartier ACOTZ de Saint-Jean-de-Luz, ce camping à l'ambiance familiale dispose d'un espace aquatique chauffé, espace détente et terrains multi-sports.

Exemple de tarifs : 135€ pour 3 nuits (mobile-home pour 2/4 personnes).
Contact : 05 59 47 72 44 • www.campingatlantica.com









LUXE EN TOUTE SIMPLICITÉ

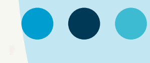
• QUOI FAIRE ? •

| NOUVEAU - CURE DÉTOX RÉGÉNÉRATION SANTÉ |

Le « Loreamar Thalasso Spa » du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz*****, élu parmi les plus beaux d'Europe, invite à la contemplation, au ressourcement et à la remise en forme avec un cocktail de soins et de formules innovantes. Cabines de soins, piscine d'eau de mer chauffée, hammam, sauna, douche multi-sensorielle, salle de fitness, espace repos, institut de beauté, salle de massages et salon de soin des cheveux sont repartis sur 1000 m2 face à la baie de Saint-Jean-de-Luz avec accès direct à la plage. Panorama paradisiaque garanti.

Pour éliminer les toxines une cure exclusive a été mise en place par un médecin homéopathe : la cure « détox régénération santé ». Cette formule de 5 jours commence par 3 bilans : biologique, biométrique et mode de vie afin de définir les carences et faiblesses qui permettent de déterminer la spécificité des soins pour le reste du séjour.

Tarif : 1 300 € (5 soins personnalisés et 9 massages adaptés).
Contact : 05 59 26 35 36 • www.luzgrandhotel.fr



| GOLF D'EXCEPTION |

Le golf de Chantaco dessiné par le célèbre architecte britannique Harry Colt s'étend sur 18 trous aux portes de Saint-Jean-de-Luz et s'impose comme l'un des clubs phares du golf français. Réputé pour la qualité de son parcours et l'envergure des compétitions sportives qui s'y déroulent, le golf de Chantaco voit défiler les célébrités sur son parcours depuis toujours : Prince de Galles, Charlie Chaplin, le Prince de Bourbon, Jacques Thibaud...

Ouvert toute l'année.
Contact : 05 59 26 14 22 • contact@chantaco.com

| Black Jack au Casino de Saint-Jean-de-Luz |

Contact : 05 59 51 58 58



• OÙ MANGER ? •

| NOUVEAU - LE KAÏKU* DÉCROCHE SA PREMIÈRE ÉTOILE |

Jeune chef trentenaire talentueux, Nicolas Borombo fait ses classes au Crillon et au Georges V à Paris. Après un passage au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, il décide de voler de ses propres ailes et fait du Kaïku la table la plus réputée de la ville. Il privilégie les produits du terroir, de la terre et de la mer, toujours de saison, mais travaillés de façon originale. Parmi ses spécialités on retient les ravioles de txangurro, consommé de coriandre-citronnelle ou le maigre de ligne nacré, potimarron au citron confit. Des créations aux accents basques pour cet originaire de Bayonne qui trouve ses produits entre la criée, les éleveurs régionaux et les maraichers tel que Jean Luc Garbage qui propose des légumes de saisons à de nombreuses tables étoilées. Une cuisine authentique, conviviale, inventive et savoureuse récompensée d'une étoile au Guide Michelin en 2015 dans l'une des plus anciennes bâtisses de Saint-Jean-de-Luz, entre le centre historique de la ville et le front de mer.

Tarifs : de 25 à 80 €.
Contact : 05 59 26 13 20 • www.kaiku.fr

| NOUVEAU CHEF - LE ZOKO MOKO GARDE SON ÉTOILE ET CHANGE DE CHEF |

Scott Serrato reprend les rênes du Zoko Moko en 2015. Après avoir fait ses classes à l'Hôtel du Palais à Biarritz, il étudie auprès de grands chefs comme Didier Oudill, Bernard Loiseau, André Daguin ou Georges Blanc. Il cuisine dans un palace de Burgos, à l'hôtel Ibaia à Hendaye puis à Hélianthal. Auteur de plusieurs livres sur la cuisine bien-être, le chef se lance en 2012 dans la cuisine à domicile, le service traiteur et les cours. Il propose aujourd'hui une cuisine originale et de caractère au Zoko Moko. Son plat signature : le cochon basque les pieds en croustillant, les joues braisées, la poitrine dorée, accompagné de sa terrine de pommes de terre au jambon de Bayonne et ses poireaux sautés. Situé dans le cœur historique de la ville, le restaurant accueille ses visiteurs dans un décor élégant.

Tarifs : menus semaine déjeuner à partir de 24 €, à la carte de 43 à 70 €.
Contact : 05 59 08 01 23 • www.zoko-moko.com

• OÙ DORMIR ? •

| NOUVEAU - LE GRAND HÔTEL DE SAINT-JEAN-DE-LUZ ***** S'OFFRE UN LIFTING |

Le premier juin 2015, ce lieu de légende construit en 1909 réouvrira au public ses 52 chambres, suites et appartements entièrement rénovés. La nouvelle décoration illustre les riches heures de la côte basque, les années 30, l'art nouveau et la modernité. Les ambiances claires, lumineuses et chaleureuses, laques, taffetas, satins, velours, motifs géométriques, mosaïques et vitraux sont autant de références à des créateurs tels que Ruhlmann, Gruber ou Eileen Gray. Lieu de mémoire, l'hôtel révèle son passé autour de photos anciennes, à la manière d'une promenade découverte depuis le hall jusqu'aux chambres avec vues imprenables sur l'océan. L'hôtel propose également un Thalasso Spa, parmi les plus beaux d'Europe, avec de très nombreux soins, cures et installations qui invitent à la détente face à l'océan.

Tarifs chambres : hébergement de 280 à 340 €.
Idée séjour couple : 3 jours et 2 nuits en chambre Deluxe avec accès à l'espace détente et aux installations, forfait relax 1 jour et forfait bien-être 1 jour (6 soins et massages) en pension complète.
Tarif : à partir de 2 370 € en fonction des dates.
Contact : 05 59 26 35 36 • www.luzgrandhotel.fr



| HÔTEL LA RESERVE **** |

Totalement rénovées en 2011, les 41 chambres de l'hôtel et ses 6 suites se déclinent dans un camaïeu de bruns, de bordeaux et d'ivoire dans une atmosphère conjuguant simplicité et raffinement. Au loin, la vue plonge sur l'océan. En bord de falaise, cet hôtel de charme entouré d'un parc de 3 hectares flirte avec l'horizon marin. Partout la vue est époustouflante ; des chambres aux larges baies vitrées avec balcons et terrasses côté mer, de la piscine à débordement ou de la terrasse panoramique du restaurant Ilura où le jeune chef, Fabrice Idiart laisse place à une cuisine inventive aux saveurs du Pays basque.

Tarifs : de 110 à 485 € par nuit en fonction de la chambre et de la saison.
Contact : 05 59 51 32 00 • www.hotel-lareserve.com



SAINT-JEAN-DE-LUZ,
C'EST TOUTE L'ANNEE !







• VISITE DU PATRIMOINE •

| ITINÉRAIRE DÉCOUVERTE EN TOUTE SAISON |

L'Office de Tourisme de Saint-Jean-de-Luz organise des visites accompagnées à travers la ville. La visite est aussi possible seule avec un audioguide.

Durée de la visite : 1h30. Prix : 6 € / pers ou 4 € avec l'audioguide.
Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16 • www.saint-jean-de-luz.com

La maison Ezkerrenea | c'est la plus ancienne maison de la ville, seule rescapée de l'incendie de la ville par les espagnols en 1558. Maison noble avec une tour, des fenêtres à meneaux, une porte romane et un escalier à vis, elle est classée monument historique.

La Maison Louis XIV | l'une des plus belles demeures de la cité basque, érigée entre 1643 et 1645, inscrite sur l'inventaire supplémentaire des monuments historiques depuis 2003.

L'Eglise Saint-Jean-Baptiste | dominée par un imposant clocher-porche dont le dernier étage octogonal culmine à 35 m, l'Eglise Saint-Jean le Baptiste date du XVème siècle. Elle accueillit en 1660 le mariage de Louis XIV et de l'Infante Marie-Thérèse. Elle est classée monument historique depuis 1931.

La Maison de l'Infante | cette demeure du XVIème siècle, aurait été offerte par la ville à Joannot de Haraneder, capitaine de navires et riche armateur, en remerciement de ses libéralités envers la communauté luzienne. Elle accueillit en 1660 Anne d'Autriche, Reine Mère pour le mariage de son fils Louis XIV et l'Infante d'Espagne, future Reine de France.

L'Hôtel de Ville | lassé de tenir les assemblées communales sous le porche de l'église, le maire de la ville fait construire en 1656 une grande maison commune (Herriko Etxea). En 1960, la mairie est rénovée par l'architecte Maurice Darroquy.

La Pergola de Robert Mallet-Stevens | elle ouvre ses portes en 1928 pour répondre à l'essor du tourisme balnéaire : un complexe incluant un hôtel, un casino, des boutiques et un cinéma. A l'image d'un paquebot posé sur le sable. Dans les années 50, l'édifice est défiguré par de nombreuses transformations et surélévations. Le jardin, transformé en golf miniature, cède la place à un hôtel et un centre de thalassothérapie dans les années 80.



• PROLONGER L'ÉTÉ •

| DU 5 AU 10 OCTOBRE / 2ÈME FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM DE SAINT-JEAN-DE-LUZ |

Compétition de 10 longs-métrages (1er ou 2ème film). Séances au cinéma Le Select.
Office de Tourisme • 05 59 51 65 30 • www.fifsaintjeandeluz.com

• LA THALASSO, C'EST TOUTE L'ANNÉE •

| CURE ANTI-STRESS SÉRÉNITÉ |

La cure Anti-stress Sérénité optimise la récupération physique et psychique pour mieux relancer l'énergie vitale. Objectif : identifier les sources de stress, savoir mieux y résister, retrouver un sommeil de qualité et se détendre en prenant du temps pour soi. Le séjour commence par 3 bilans : général, stress et qualité du sommeil. 15 soins et massages, une séance d'acupuncture, plusieurs activités physiques collectives, une séance d'ostéopathie et des ateliers d'informations et d'échanges sont au programme de ces 5 jours.

Tarif : 1 300 €.
Contact : 05 59 26 35 36 • www.luzgrandhotel.fr

| CURE VITALITE MARINE |

Cette cure propose des soins toniques ou relaxants pour une remise en forme tout en plaisir. Grâce aux bienfaits de la mer, ces 18 soins individuels et ces 6 soins collectifs apportent détente, bien-être et régénèrent le potentiel énergétique. La visite et le suivi médical sont offerts durant votre séjour ainsi qu'un libre accès au parcours marin, au hammam, au sauna, à l'espace fitness et aux cours de gym et d'aquagym.

Tarifs : à partir de 654 € sans hébergement et de 1242 € avec hébergement.
Contact : 05 59 51 51 51 • www.saint-jean-de-luz.thalazur.fr



• SHOPPING 365/365 •

| BONNES ADRESSES |

La rue Gambetta, célèbre pour son animation commerciale à chaque saison, parfait le portrait vivant et dynamique de Saint-Jean-de-Luz. Boutiques traditionnelles, gastronomie basque, mode, déco… Les commerces sont ouverts toute l'année même le dimanche et les jours fériés.

| MARCHÉ COUVERT DES HALLES |

Les mardis et vendredis les petits producteurs locaux se pressent autour de l'authentique bâtisse et s'étendent sur le parvis. Parmi les 150 commerçants, des poissonniers comme "L'écaille d'argent" qui se servent directement à la criée, un excellent torréfacteur : "Kikeran" et deux tables authentiques : "Chez Kako" et "Chez Pablo".

Contact : Office de Tourisme • 05 59 26 03 16
www.saint-jean-de-luz.com

CARTE ET ACCES





• COMMENT VENIR A SAINT-JEAN-DE-LUZ ? •

- 12 km de Biarritz
- 20 km de Bayonne
- 211 km de Bordeaux
- 318 km de Toulouse
- 793 km de Paris
- 12 km de la frontière espagnole
- 30 km de San-Sebastian
- 120 km de Bilbao

| **PAR L'AUTOROUTE A63** | sortie Saint-Jean-de-Luz

| **PAR AVION** | aéroport de Bayonne-Anglet-Biarritz à 12 km (vols directs de Paris, Lyon, Marseille, Nice, Lille, Strasbourg, Genève, Bruxelles, Londres, Bournemouth, Birmingham, Dublin, Copenhague, Helsinki, Stockholm)

| **PAR TRAIN** | gare en centre-ville (TGV direct Paris Montparnasse-Saint-Jean-de-Luz : 5 heures).

